

**KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT ASAL IKAN  
FERMENTASI TRADISIONAL (IKAN *PADO* BASAH)  
DI KABUPATEN AGAM SUMATERA BARAT**

**SKRIPSI**



**OLEH:**

**RIZKA ANDRIANSYAH SIREGAR**  
**1510611014**

**DOSEN PEMBIMBING:**

**Prof.drh.Hj. Endang Purwati R N, MS.,Ph.D**  
**Ir.Hj. Allismawita, MP**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

**KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT ASAL IKAN  
FERMENTASI TRADISIONAL (IKAN *PADO* BASAH)  
DI KABUPATEN AGAM SUMATERA BARAT**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

# KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT ASAL IKAN FERMENTASI TRADISIONAL (IKAN *PADO* BASAH) DI KABUPATEN AGAM SUMATERA BARAT

Rizka Andriansyah Siregar, di bawah bimbingan

Prof. drh. Hj. Endang Purwati R.N., M.S., Ph.D. dan Ir. Allismawita, M.S.  
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan,  
Universitas Andalas, Padang, 2019

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat kimia dan mikrobiologi ikan *pado* basah asal Kabupaten Agam ditinjau dari kadar air, protein, lemak, pH, dan keasaman; mengetahui jumlah total koloni bakteri aerob dan bakteri asam laktat asal ikan *pado* basah; mengetahui sifat biokimia BAL dilihat dari tipe fermentasi, katalase, ketahanan terhadap pH asam dan garam empedu, juga aktivitas antimikroba dan antibiotik; serta mengetahui jenis BAL yang berperan pada fermentasi produk ikan *pado* basah menggunakan metode 16S rRNA. Metode penelitian adalah metode deskriptif dan analisis di laboratorium. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu ikan *pado* basah asal Lubuk Basung (PLB), Matur (PDM), dan Lawang (PDL). Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata dari kadar air 64,34%; protein 16,78%; lemak 9,83%; pH 4,40; dan keasaman 1,58%. Total koloni bakteri aerob adalah  $1 - 17,4 \times 10^5$  CFU/g dan total BAL  $5,4 - 7,3 \times 10^7$  CFU/g. BAL isolat PLB, PDM, dan PDL merupakan bakteri Gram positif, berbentuk kokus/bulat, homofermentatif, katalase negatif, tahan terhadap pH asam (pH3), tahan terhadap garam empedu (*oxgall* 0,3%), dan mempunyai daya hambat terhadap bakteri patogen. Jenis bakteri dari hasil sekuensing 16S rRNA isolat BAL PLB asal Kabupaten Agam adalah *Pediococcus acidilactici* strain PB22.

Kata Kunci : *Ikan Pado Basah, Fermentasi, BAL, Probiotik, 16S rRNA, Pediococcus acidilactici strain PB22.*

